Betty Bossi

Préparation

Filets mignons de porc, sauce marjolaine

env. 120min
4 personnes

MajoransauceFilets mignons de proc

2	**filets mignons** de porc (env. 700g)
	poivre du moulin
1 CS	de **moutarde** aux herbes
100 g	de **coppa**
2 CS	d'huile d' **olive**

Sauce marjolaine

1	**échalote** finement hachée
2 dl	de **bouillon de viande**
1 CC	de **maïzena** délayée dans 1 c. à soupe d'eau
150 g	de séré de **crème**
2 CS	de feuilles de **marjolaine**, finement hachées
0.25 CC	de **sel**
	poivre du moulin
	brindilles et feuilles de **marjolaine** pour le décor

Comment c'est fait:

Mise en place: préchauffer le four à 80 °C, y glisser le plat et les assiettes. Poivrer les filets, les badigeonner de moutarde et les poser tête-bêche l'un sur l'autre. Envelopper les filets avec les tranches de coppa: ficeler tous les 3 cm.

Préparation: faire revenir les filets env. 15 min dans l'huile bien chaude, mettre sur le plat chaud. Cuire env. 1,5 heure dans le four préchauffé à 80 °C. La viande peut ensuite patienter env. 30 min à 60 °C.

Comment c'est fait:

Préparation: faire revenir l'échalote dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter le bouillon, laisser mijoter env. 5 min. Mélanger la maïzena délayée et le séré, ajouter, donner un bouillon, ajouter la marjolaine, saler, poivrer.

©2015 | Betty Bossi SA | Pour plus d'informations et des conseils au sujet de nos recettes, vous obtenez l'Atelier de cuisine:
T 0900 488 488 | CHF 1.19/min | F + 41 (0)44 209 19 22 | www.bettybossi.ch «Atelier de cuisine» | heures d'ouverture lu. à ve. 8.30 à 12.00

Purée de pommes de terre:
préparer 4 portions de purée en flocons selon le mode d'emploi sur l'emballage. Remplacer 2dl d'eau par du jus de carotte ou de betterave. Façonner des boules de purée à l'aide d'une cuiller à glace ou de deux c. à soupe trempées dans l'eau chaude.

Présentation:
enlever la ficelle, découper les filets en tranches d'env. 2 cm d'épaisseur, dresser avec la sauce et la purée, décorer.

©2015 | Betty Bossi SA | Pour plus d'informations et des conseils au sujet de nos recettes, vous obtenez l'Atelier de cuisine:
T 0900 488 488 | CHF 1.19/min | F + 41 (0)44 209 19 22 | www.bettybossi.ch «Atelier de cuisine» | heures d'ouverture lu. à ve. 8.30 à 12.00